BRITANIA

Panela Elétrica Supe Chef R

Manual de Instruções
com Receitas

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da panela elétrica Super Chef R.
Para garantir o melhor desempenho do produto, ler atentamente as recomendações a seguir.

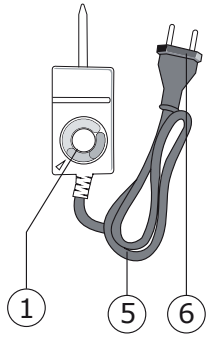
Guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.
Verificar se a tensão (voltagem) do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

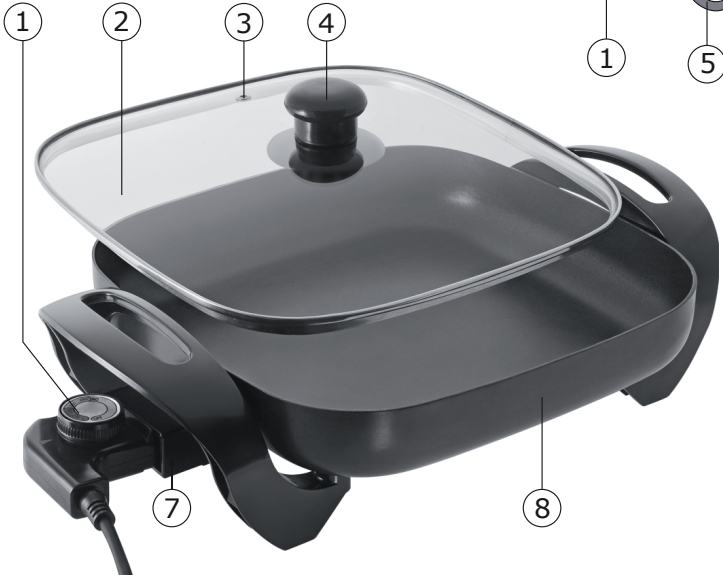
INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

•Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.
•Para evitar acidentes, após desembalar o produto, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Manter o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para se evitarem queimaduras.
•Não utilizar o produto ao ar livre.
•Não ligar a panela elétrica sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Não tocar no cordão elétrico com as mãos molhadas para evitar choques elétricos.
•Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o seletor de temperatura, o cordão elétrico ou o plugue na água ou em outro líquido.
•Nunca deixar o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
•Retirar o plugue e desconectar o seletor de temperatura do aparelho antes de iniciar a limpeza.
•Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
•Não deixar o produto ligado sem ninguém por perto.
•Não aquecer o produto diretamente no fogo, fogão ou fogareiro.
•Secar ligeiramente os alimentos antes de fritar, para evitar espirrar óleo quente.
•Não transportar o aparelho quando estiver com óleo quente, pois pode espirrar óleo e causar queimaduras.
•Não utilizar este aparelho em superfícies instáveis ou sobre objetos quentes.
•Não tocar ou encostar-se em partes quentes do produto quando estiver sendo utilizado, para evitar queimaduras.
•Manter o rosto afastado durante a fritura.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, levá-lo na Assistência Técnica Autorizada.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

CONHECENDO OS COMPONENTES

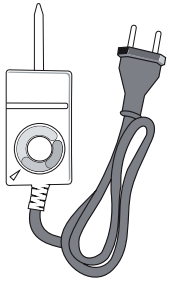
1. Seletor de Temperatura
2. Tampa de vidro temperado
3. Saída de Vapor
4. Pegador
5. Cordão Elétrico
6. Plugue
7. Entrada do Seletor de Temperatura
8. Base da panela antiaderente.





CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Seletor de Temperatura



O Seletor de Temperatura é controlado por termostato e incorpora uma luz indicadora que desliga automaticamente quando a temperatura escolhida tiver sido atingida. Desta maneira, a luz liga e desliga alternadamente para indicar que a temperatura escolhida está sendo mantida.
A alavanca de liberação torna fácil a remoção do Seletor de Temperatura .
Os números no dial representam, aproximadamente, as seguintes temperaturas listadas abaixo:

Nota: As temperaturas de uso são apenas uma orientação e podem precisar de ajustes para os diversos alimentos ou gostos pessoais.
Quando o dial estiver ajustado em nível baixo, é normal que o alimento comece a borbulhar, uma vez que o termostato mantém a temperatura escolhida.

Tampa de vidro temperado
Transforma o produto em um forno compacto. É ideal para grelhados, cozidos, ensopados e outros tipos de cozimento, para os quais os níveis de temperatura e umidade precisam ser controlados.
O aparelho com a tampa permite assar bolos e grandes pedaços de carne ou frango. A tampa também mantém o calor e a umidade no preparo de ensopados.

CARACTERÍSTICAS

Panela antiaderente
A alta qualidade da superfície antiaderente permite cozimento sem gordura e facilita a limpeza. A panela antiaderente uniformiza o calor.

LIGANDO O PRODUTO

•Lavar a panela antiaderente. (Ver item "Limpeza e Manutenção")
•Untar a superfície antiaderente, aplicando uma fina camada de óleo de cozinha e esfregar com uma toalha de papel.
•Inserir o seletor de temperatura na entrada do produto.
•Conectar o plugue a uma tomada elétrica.
•Ajustar o controle do Seletor de Temperatura para a temperatura desejada.

PREPARANDO ALIMENTOS

ASSAR - O aparelho pode ser utilizado para assar bolos, com ótimos resultados. Para assar, pré-aquecer a panela, com a tampa fechada. Retirar o bolo usando utensílios plásticos para não danificar a superfície antiaderente.

COZINHAR MACARRÃO - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 1 a 2 colheres de sopa de óleo para evitar que o macarrão grude. Acrescentar 250 g (1 xícara) de macarrão e cozinhar de 8 a 10 minutos. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Nota: os tempos de cozimento variam para tipos diferentes de macarrão.

COZINHAR ARROZ - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 250 g (1 xícara) de arroz e fechar a tampa. Cozinhar por 10 a 12 minutos e escorrer a água excedente. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Mexer de vez em quando para que o arroz não grude.

TOSTAR E DOURAR CARNE - Em muitas receitas é necessário tostar e dourar a carne. A carne retém seus sumos e os sabores se acentuam depois que ela é tostada e dourada. Isto também evita que ela grude quando estiver assando. De preferência, usar a carne à temperatura ambiente, pois isto reduz o tempo de cozimento.
Pré-aquecer o aparelho. Tostar a carne em todos os lados, sem a tampa. Após dourar, reduzir a temperatura e colocar a tampa até que a carne esteja cozida como desejado. Os bifes precisam ser virados apenas uma ou duas vezes.

FRITAR - O aparelho é ideal para fritar com um nível médio de óleo. A fritura em grande quantidade de óleo não é adequada, pois resulta em perda de calor e possível transbordamento do óleo.

FRITAR COM POUCA GORDURA - Adequada para ovos, omeletes, bacon, salsichas, bifes e pedaços de frango. Pré-aquecer com um pouco de óleo para dar sabor. As superfícies de cozimento antiaderentes não precisam de uma grande quantidade de óleo.

FRITAR COM NÍVEL MÉDIO DE GORDURA - Adequada para pedaços de legumes e verduras, por exemplo, abóbora e batata, ou alimentos em pedaços. Pré-aquecer com óleo suficiente para que o alimento esteja parcialmente imerso. Cozinhar o alimento sem tampa. Nota: Cuidar para não colocar óleo demais dentro da panela.

COZIMENTO RÁPIDO - O alimento é rapidamente cozido em grande calor e os legumes e verduras mantêm seu sabor e consistência. Para melhores resultados e um cozimento homogêneo, cortar o alimento em pedaços pequenos e de tamanho igual. Pré-aquecer com um pouco de óleo. Acrescentar os legumes e verduras, carne e temperos, mexendo continuamente. Legumes ou verduras como as cenouras, que demoram mais tempo para cozer, devem ser cozidos primeiro; acrescentar os outros ingredientes mais tarde. Cozinhar até que os legumes e verduras estejam ligeiramente crocantes. A tampa pode ser colocada em seu lugar nos últimos minutos do cozimento.

ASSAR CARNES E AVES -Este aparelho é ideal para assar carnes ou aves, uma vez que a carne retém seu sabor e seus sumos. Pré-aquecer o aparelho, utilizar apenas um pouco de óleo para cortes com pouca gordura e não utilizar óleo algum para cortes de carne com mais gordura. Tostar e dourar a carne em todos os lados e colocar a tampa. Depois de tostada, diminuir a temperatura, para cozer a carne como desejado. Virar a carne durante o cozimento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

•Limpar o seletor de temperatura apenas com um pano úmido.
Nota: O Seletor de Temperatura precisa ser removido antes que o produto seja limpo e a entrada do Seletor de Temperatura precisa estar seca antes que o produto seja novamente usado.
•Nunca colocar o seletor de temperatura dentro de água ou de qualquer outro líquido.
•Não utilizar utensílios de metal para retirar ou misturar alimentos. Estes podem arranhar e danificar a superfície antiaderente. Utilizar apenas utensílios de plástico ou madeira para mexer ou servir os alimentos.
•Para limpar a superfície antiaderente usar água e detergente neutro. Remover resíduos persistentes com uma esponja. Não usar palha de aço ou esponjas abrasivas que danificarão as superfícies de cozimento antiaderentes.

NUNCA MERGULHAR O SELETOR DE TEMPERATURA DENTRO DE ÁGUA OU DENTRO DE OUTRO LÍQUIDO QUALQUER.

RECEITAS

O Molho

É difícil saber precisamente quando o molho apareceu na cozinha mundial e, mais difícil ainda, na cozinha dos brasileiros. O que se sabe é o óbvio: que o homem primitivo, depois de se cansar de comer frutas e folhas, passou a caçar e assar animais que, quando cozidos, geravam um caldinho muito bom.

Depois de algum tempo, as panelas de barro (as primeiras a serem inventadas) trouxeram um gosto ainda mais peculiar ao tal do "caldinho"; ele se concentrava no fundo do recipiente, e se tornou uma matéria-prima essencial no preparo de iguarias.

Os anos se passaram. Atualmente, quase não existe um prato sem um molho bem preparado. A cozinha contemporânea descobriu o prazer e o segredo do molho, que não só dá um sabor único à comida, como também valoriza seu conteúdo.

Cremosos, ralos, com muito ou pouco tempero ... isso não importa! O molho, apesar de jamais poder chegar a ser o prato principal, será sempre o requinte indispensável para quem tem um paladar apurado.

Molho Funghi

Ingredientes:

- 1 colher de sopa (cheia) de manteiga
- 4 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo
- 50 mL de molho inglês
- 50 mL de vinho tinto seco
- 200 g de funghi
- 1 tablete de caldo de galinha(dissolvido no leite)
- 1 kg de creme de leite fresco

Modo de Preparar

Lavar bem o funghi e logo escorrer.Em seguida, deixar em água quente por 5 minutos. Derreter a manteiga em temperatura baixa, acrescentar a cebola e o alho, mexendo-os até que fiquem macios. Adicionar o funghi, fritar bem e, depois, acrescentar a farinha. Logo em seguida, colocar o vinho e o molho inglês, deixando dourar mais um pouco. Juntar o creme de leite e o caldo de galinha, deixar ferver por uns 10 minutos. Desligar a panela e adicionar sal a gosto.

Como Servir

Com massas, mignon, peito de frango ou chester.

RECEITAS

Molho Quatro Queijos
Ingredientes:
•1 colher de sopa (rasa) de manteiga
•2 colheres de sopa (cheias) de trigo
•2 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
•100 ml de vinho branco seco
•100 g de queijo gorgonzola (ralado)
•100 g de queijo parmesão (ralado)
•100 g de queijo prato (ralado)
•100 g de queijo catupiry
•1 kg de creme de leite (fresco)
•1 pitada de noz-moscada
•1 tablete de caldo de galinha

Modo de preparar:
Derreter a manteiga em temperatura baixa, acrescentando-lhe a cebola. Em seguida, adicionar os queijos (deixando derreter bem) e a farinha de trigo (peneirada). Incluir o vinho, deixando evaporar o álcool, colocar o creme de leite e temperar com noz-moscada. Deixar ferver por aproximadamente 10 minutos e adicionar sal a gosto.

Dicas úteis
•No lugar do catupiry, pode-se usar queijo provolone
•Os queijos podem ser ralados no liquidificador
•Usar sempre temperatura baixa
•Metade do creme de leite pode ser substituída por leite

Molho de Tomate Seco
Ingredientes:
•1 e ½ colher de sopa (cheia) de manteiga
•50 g de cebola ralada
•200 g de tomate seco picado
•800 g de creme de leite fresco (aproximadamente 24 colheres de sopa cheias)
•200 g de molho de tomate
•1 talo de manjericão (sem picar)

Modo de Preparar
Derreter a manteiga em temperatura baixa, fritar a cebola e acrescentar o tomate seco cortadoo e deixar fritar por aproximadamente 5 minutos. Em seguida, adicionar o creme de leite e deixar ferver em temperatura baixa por mais 5 minutos. Em seguida, colocar o molho de tomate aos poucos, deixando ferver por 10 minutos. Depois disso, adicionar o manjericão e deixar engrossar. Desligar o aparelho e adicionar sal a gosto.

Como servir:
Com massas e salmão

RECEITAS

Molho de Limão
Ingredientes
•1 kg de creme de leite (fresco)
•2 limões (raspas)
•suco de 02 limões

Modo de preparar
Colocar o creme de leite, deixar ferver em temperatura média , acrescentando as raspas de limão e deixar ferver por uns 5 minutos. Colocar o suco de limão e deixar ferver por mais 3 minutos.

Dica útil
•Se desejar um molho mais grosso, acrescentar trigo tostado com manteiga e bater com o batedor.

Dicas
•O sal é colocado sempre no final do preparo de qualquer molho.
•Procurar utilizar sempre a manteiga e nunca margarina.
•A cebola deve ser dourada em temperatura baixa.
•Para nunca errar o cálculo: para cada 1 kg. de massa cozida, ½ kg. de molho.
•Tradicionalmente usa-se servir a massa em uma travessa onde o molho é colocado no meio, assim, cada convidado faz seu prato como preferir, ou seja, com mais ou menos molho.
•O tomate italiano pode ser pelado desta maneira: fura-se o tomate e coloca o mesmo na água quente.
•Para aquecer o molho, adicionar (em temperatura baixa) um pouco de leite e deixar ferver até que adquira a consistência desejada.

RECEITAS

Risoto de Funghi

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 tabletes de caldo de frango
- 50 gramas de funghi
- 200 gramas de champignon fresco (cortado em lâminas)
- 1 copo de vinho branco seco
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- salsinha, cebola e alho a gosto
- sal (a gosto)
- pimenta-do-reino

Modo de Preparar:

Inicialmente, hidratar o funghi em partes iguais de água morna e vinho branco. Coar o funghi e reservar o caldo. Colocar uma colher de manteiga, juntando a cebola e deixando--a murchar. Em seguida, colocar o funghi e o champignon fresco, sal, pimenta e refogar uns 10 minutos em temperatura alta. Depois, colocar o arroz (sem lavar), mexendo bem. Acrescentar, em seguida, ½ copo de vinho branco, deixando-o evaporar. Mexer bem até que o arroz absorva todos os temperos. Lentamente, vai se acrescentando o caldo do funghi e o do frango (que já deverão estar diluídos em outro recipiente), até que o arroz esteja cozido. Colocar uma colher de manteiga e duas colheres de parmesão ralado. Desligar o aparelho e manter a tampa fechada por 5 minutos. Servir polvilhado com parmesão e salsinha.

Risoto de Tomate Seco

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 cebola
- 3 colheres de manteiga
- 150 gramas de tomate seco (picado)
- 150 gramas de mozarela de búfala
- 2 colheres de parmesão
- 1 maço de rúcula
- 2 tabletes de caldo de frango
- 1 litro de água
- sal (a gosto)

Modo de Preparar:

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Acrescentar o arroz e o copo de vinho, até que este último evapore. Colocar metade dos tomates secos e, em seguida, ir incluindo o caldo de carne.

Quando o arroz estiver começando a amolecer, acrescentar o resto do tomate seco e, no momento em que estiver quase pronto, colocar a mozarela de búfala, uma colher de manteiga, queijo ralado e o maço de rúcula. Servir em seguida.

RECEITAS

Risoto de Frutos do Mar

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 100 gramas de lulas
- 300 gramas de camarão médio
- 300 gramas de vôngole (pré-cozido)
- 200 gramas de marisco (pré-cozido)
- 1 maço de salsinha
- 1 limão
- coentro (a gosto)
- 1 folha de louro
- 1 colher de manteiga
- 1 copo de vinho branco seco
- óleo extravirgem
- Pimenta-do-reino (a gosto)
- sal (a gosto)
- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de peixe
- 2 colheres de queijo parmesão

Modo de Preparar

Em uma panela separada, abafar por 3 minutos, o camarão temperado com sal, pimenta, louro, coentro e umas fatias de limão.

Na panela elétrica, fritar a cebola no azeite extravirgem até murchar, acrescentar o arroz, o vinho branco (evaporá-lo aos poucos) e o caldo de carne. Quando estiver quase cozido, colocar as lulas, os mariscos e os camarões com uma colher de manteiga, duas colheres de parmesão e salsinha.

Verificar o sal e servir em seguida (enfeitar com camarões e salsinha).

Risoto de Abóbora

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- ½ kg de abóbora amarela doce
- 3 colheres de manteiga
- 3 colheres de parmesão ralado
- 1 pitada de noz-moscada
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- sal (a gosto)
- pimenta-do-reino (a gosto)

Modo de Preparar

Limpar a abóbora, tirando a casca e as sementes e cortar em pedaços pequenos. Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga, acrescentando, em seguida, a abóbora. Deixar misturar bem em temperatura baixa, mexendo sempre com colher de pau.

Cozinhar por uns 10 minutos, colocando, em seguida, o arroz. Mexer bem e juntar aos poucos o caldo até o arroz cozinhar por completo. Juntar, então, a noz-moscada, o resto da manteiga e duas colheres de parmesão, mexendo bem.

Colocar em um prato e enfeitar com pedaços de abóbora passados na manteiga. Servir a seguir.

RECEITAS

Risoto de Morangos

Ingredientes

- 300 gramas de arroz arbóreo
- caldo de frango
- 1 cebola
- 1 caixinha de morangos
- 1 copo de vinho branco
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- sal (se necessário)
- pimenta-do-reino

Modo de Preparar

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Acrescentar o arroz mexendo bem e acrescentar um copo de vinho, deixando-o evaporar.

Limpar, picar e temperar o morango com pimenta-do-reino. Deixar em uma travessa.

Após a evaporação do vinho, acrescentar, aos poucos, o caldo de frango, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido colocar o morango, uma colher de manteiga e o queijo parmesão.

Servir em seguida, enfeitando o prato com morangos temperados e inteiros.

Risoto de Calabresa

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 linguiças calabresas (cortadas em rodelinhas)
- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1 colher de manteiga
- 1 copo raso de vinho branco seco
- 1 colher de sobremesa do tempero cúrcuma
- 1 cebola
- óleo extravirgem
- 2 colheres de queijo parmesão

Modo de Preparar

Fritar a cebola no óleo até murchar, acrescentando o arroz. Em seguida, fritar bem. Depois, coloca-se o vinho, deixando-o evaporar.

Lentamente, acrescentar o caldo de carne, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido, acrescentar a manteiga, as linguiças (já fritas anteriormente), o tempero cúrcuma e, por último, o parmesão ralado.

Atenção: não é necessário colocar sal. Este prato deve ser feito na hora de ser servido.

Dicas

Para o champignon fresco não ficar tão escuro, acrescentar no seu preparo algumas gotinhas de limão.

Para que se tenha à disposição morangos durante o ano todo, comprá-los na época apropriada e congelá-los da seguinte forma: lavar e secar bem um a um e colocá-los lado a lado em uma assadeira. Levar ao congelador. Depois de congelados, podem ser postos em sacos plásticos separados em porções.

Não lavar o arroz importado, assim, ele não irá perder o amido que vai se desligando do grão enquanto cozinha. É este amido que faz o arroz ter liga.

Se for utilizar o arroz nacional que não é acondicionado nos mesmos padrões de higiene e de segurança dos importados, lavá-lo várias vezes.

09/12 902-09-05 780646 REVO

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

BRITÂNIA

0800-417644

sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR